

Mousse Fraise Alsa





LES PLUS PRODUIT

- Texture légère et onctueuse
- Avec des morceaux de fraise
- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- 108 portions de 80mL
- Sans colorant
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Mousse Fraise.

Mode d'emploi : verser l'eau froide (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation déshydratée pour Mousse Fraise Alsa dans l'eau. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 minutes.

Dosage : 860g (2 sachets) / 2L d'eau

Rendement : 7,2L (108 portions de 80ml)

Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement.

Liste d'ingrédients : Sucre, sirop de glucose, graisse de palme totalement hydrogénée, fraise (dont morceaux) : 5,6%, émulsifiants (E472a et E471), gélatine de bœuf, amidon modifié de pomme de terre, protéines de LAIT, acidifiant (acide citrique) , stabilisant (E340), colorants (caramel E 150c et carmins), arômes.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE** (PROTEINE DE LAIT).
- peut contenir : gluten-blé, œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit déshydraté tel que vendu	pour 100ml de mousse préparée selon le mode d'emploi	pour une portion de 80ml de mousse préparée selon le mode d'emploi	**
Energie	2000 kJ/ 470 kcal	190kJ/ 45 kcal	160 kJ/ 35 kcal	2
Graisses	16 g	1,5 g	1,5 g	2
- dont acides gras saturés	14 g	1,5 g	1 g	6
Glucides	74 g	7 g	6 g	2
- dont sucres	65 g	6 g	5 g	6
Fibres alimentaires	1,0 g	< 0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	5 g	0,5 g	< 0,5 g	< 1
Sel	0,12 g	< 0,01 g	< 0,01 g	< 1

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

Pour la restauration collective, le GEMRCN* recommande des portions de mousse de 100ml. La Mousse à la Fraise Alsa permet de préparer 72 portions de 100 ml. Les mousse Alsa préparées contiennent moins 20g de glucides simples totaux et moins de 15% de lipides par portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une fréquence d 'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.

*GEMRCN : Groupement d'Etudes de Marché lié à la Restauration Collective et à la Nutrition

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non





Mousse Fraise
Alsa

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit déshydraté :
Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 24h.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE			DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13		VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME. DM3 (Pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	**8712566153824**	**ALSA CT6 MOUSSE FRAISE 2*430G UE**		**0,860**	**0,931**	**60,000**	**170,000**	**220,000**	**2,244**
CARTON	**8712566599059**	**6** UC/Cart		**5,160**	**5,850**	**388,000**	**183,000**	**241,000**	**17,112**
COUCHE	**8712566153831**	12 CARTON **72** UC/Che		**61,920**	**70,200**	**1200,000**	**800,000**	**241,000**	**231,360**
PALETTE	**8712566153848**	4 COUCHE 48 CARTON **288** UC/Pal		**247,680**	**305,800**	**1200,000**	**800,000**	**1114,000**	**1,069**

Nomenclature douanière : 19019099

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Décembre 2014, n°35990501, rédigée par le service Qualité